



# Grilled Cheese Sandwich

Zeit gesamt  
🕒 15min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Bauernmildes Brot | 8 Scheiben |
| Butter            | 4 EL       |
| Strauchtomaten    | 2 St.      |
| Basilikum, frisch | 15 g       |
| Bergkäse          | 200 g      |
| Pfeffer, schwarz  |            |

## Zubereitung

1. Bauernbrotscheiben von beiden Seiten mit Butter bestreichen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Bergkäse grob reiben. 4 Brotscheiben mit Käse, Tomate und Basilikum belegen, mit Pfeffer würzen. Mit übrigen Brotscheiben belegen, halbieren und in Alufolie schlagen.
2. Grill anheizen. Bauernbrotpäckchen auf den Grill legen und ca. 3 Min. von jeder Seite backen. Grilled Cheese Sandwich heiß servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Sandwiches sehr gut vorbereiten und sie zu einem Camping Ausflug mitnehmen.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 614 kcal |
| Kohlenhydrate  | 66 g     |
| Eiweiß         | 24 g     |
| Ballaststoffe  | 4 g      |
| Fette          | 27 g     |